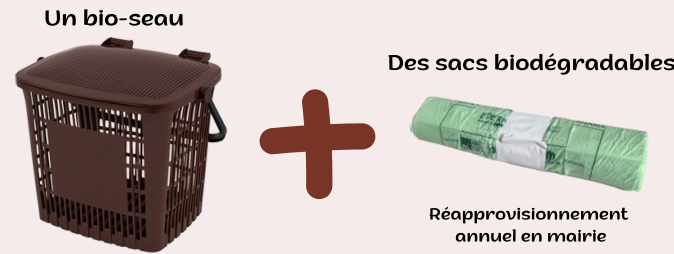


En pratique !

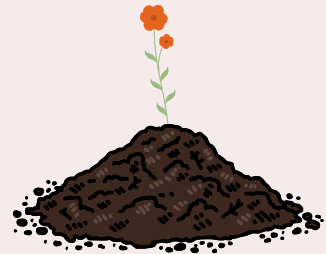
Epernay Agglo Champagne vous remet :



Des sacs biodégradables
Réapprovisionnement
annuel en mairie

Zéro plastique

Pour préserver la qualité du compost qui sera produit, n'utilisez **que les sacs biodégradables fournis** et ne déposez **jamais de plastique, de métaux ou tout autre déchet** dans les bacs marron.



Le Guide du tri des biodéchets

1 Vous triez les biodéchets dans votre cuisine en utilisant les sacs biodégradables et le bio-seau.



2 Vous déposez les sacs biodégradables fermés dans le bac marron.



3 Les bacs marron sont collectés chaque semaine et les biodéchets acheminés à La Veuve (Syvalom*).



4 Les biodéchets sont compostés. Le compostage prend environ **3 mois et demi**. Le compost est ensuite utilisé par les agriculteurs pour amender la terre.



💡 Pensez à laver régulièrement votre bac marron.



Une question ?
Le Service Prévention et Gestion des déchets est là pour y répondre.
Contactez nos agents
au **03 26 56 47 15**
ou **infodechets@epernay-agglo.fr**

Il faut rendre à la terre



ce qui est à la Terre

*Syvalom : Syndicat de Valorisation des ordures ménagères de la Marne
www.syvalom.fr



Qu'est-ce que les biodéchets ?

Tout ce qui est composé à 100% de matière organique. Triés, au lieu d'être incinérés, ils seront rendus à la terre après avoir été compostés.

La collecte des biodéchets

Seuls les biodéchets alimentaires doivent être déposés dans le bac marron



Les déchets de jardin ne doivent pas y être déposés.

Le tri des biodéchets pour tous

En pavillon ou habitation collective, avec les nouveaux bacs marron, chacun peut trier ses biodéchets alimentaires et faire un geste pour la planète

Un moyen simple et facile d'alléger la poubelle grise

Il reste 30% de biodéchets dans notre poubelle grise ! Le tri des biodéchets est le moyen le plus efficace pour réduire notre quantité d'ordures ménagères.

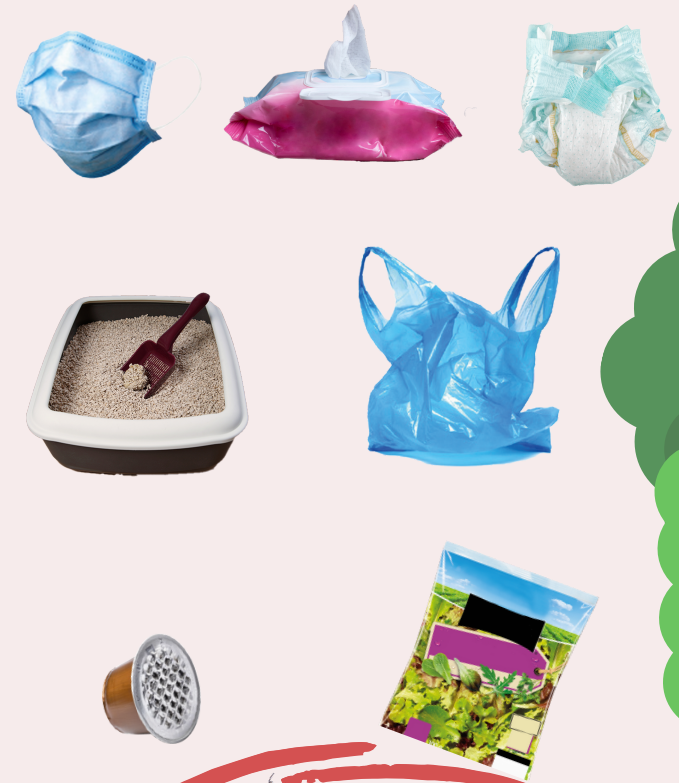


-30%
du poids

✓ Déchets autorisés : ✗ Déchets interdits :

épluchures, restes de repas, coquilles, marc de café, essuie-tout, croûtes de fromage, restes de viande, de poissons et de crustacés...

sacs en plastique, aliments emballés, litière...



*Limiter le gaspillage alimentaire

